

Březen 2015  
III. číslo



## Mapa prevence plýtvání potravinami

glopolis

Cílem newsletteru MaPPP je podpora šíření a výměny informací o problému plýtvání potravinami v České republice a ve světě.

Milí čtenáři,

v březnu proběhla vůbec první občanská konzultace k tématu udržitelné spotřeby v České republice, která se týkala i otázky plýtvání jídlem. Tento zajímavý formát výzkumu veřejného mínění přináší stejně zajímavé výsledky, které Vám v tomto čísle představíme. WRAP se zase ve své nové zprávě podívá na ekonomické výhody omezování plýtvání potravinami s ohledem na rostoucí střední třídu ve světě. A chybět samozřejmě nebudou ani další nápady a iniciativy z Česka i zahraničí. Přejeme Vám příjemné čtení!

## NOVINKY: Národní zpráva k udržitelné spotřebě

V pátek 20. března Technologické centrum AV ČR představilo výsledky pilotního projektu občanské konzultace na téma udržitelné spotřeby. Občanská konzultace nabídla možnost interaktivního setkání 106 českých účastníků, kterým bylo představeno téma udržitelné spotřeby, a oni o něm pak ve skupinách dále diskutovali. Na závěr pak samostatně vyplnili dotazník, který se stal základním podkladem pro analýzu výstupů. Zajímavé poznatky jsou, že 90 procent účastníků je podle výsledků ochotno změnit své chování směrem k udržitelnějším vzorcům a více než 80 procent si myslí, že by se měla regulovat reklama, aby se snížila spotřeba. 70 % vidí nejlepší cestu k redukci plýtvání jídlem v šíření osvěty o tom, jak se dá takovému plýtvání vyhnout. Více v [Národní zprávě o udržitelné spotřebě](#).

## MENU: Nápady a iniciativy

### Restaurace v NY bude vařit tak trochu jinak

Newyorská restaurace Blue Hill tento měsíc přeruší provoz, aby její majitel a zároveň šéfkuchař Dan Barber mohl dočasně otevřít podnik s názvem [wasteED](#), kde se vše bude točit kolem odpadu. Barber doufá, že mu experiment pomůže prozkoumat nedostatky všech článků potravinového řetězce od pěstitelů přes zpracovatele až po prodejce. Podnik bude kromě dalších surovin zpracovávat například odpadní obilí z místních palíren, kakaové boby z místní čokoládovny, zbytky těstovin od místních výrobců a ovocnou dužninu z prodejen čerstvých ovocných šťáv. „Chceme zapojit

## Videokoutek

Reportáž o muži, který se rozhodl žít se jen tím, co lidi vyhodí a stojí za projektem [Food Sharing](#), můžete shlédnout v pořadu [168 hodin ČT24](#).

## Na co se můžeme těšit

Kdy	Co	Pořádá
22.4. 2015	<a href="#">Regionální setkání FUSIONS</a>	<a href="#">Fusions</a>
říjen 2015	<a href="#">Festival Země na talíři - AlimenTerre</a>	Glopolis
16.10. 2015	Světový den potravin	FAO

## Bleskovka

V zlínském kraji chtějí otevřít potravinovou banku. Více se dočtete [zde](#).

kreativitu a změnit chápání toho, co je odpad. Jde o to vzít něco, co není žádané nebo se to vůbec nepovažuje za jedlé, a uvařit z toho vynikající jídlo. To je podle mě obecný cíl, a také to, přimět lidi, aby změnilí způsob přemýšlení o jídle.“

## Restaurace a krabičky na zbytky budoují

V 16 restauracích zapojených do osmítýdenního pilotního projektu [Zero Waste Scotland's Good to Go](#) se výrazně snížilo množství nedojedených zbytků – v průměru o 42 % v každé restauraci. Z dotázaných hostů, kteří si odnášeli nedojedené jídlo domů, jich ho 92 % také snědlo. Kdyby toto běžně dělaly restaurace v celém Skotsku, před popelnicí by se ročně zachránilo 800,000 porcí. Z průzkumu také vyplynulo, že tři čtvrtiny hostů by uvítalo vzít si nedojedené jídlo s sebou domů, ale polovina z nich se stydí o to požádat. Projekt se zaměřoval i na další způsoby, jak snižovat objem potravinového odpadu, například úpravou velikosti porcí, změnou nabídky na jídelním lístku a podobně. Projekt byl vzhledem k těmto působivým výsledkům prodloužen a k účasti na něm jsou vybízeny i další restaurace.

## Pouliční lednička i v Česku

V minulých číslech MaPPP už jste možná četli o charitativních ledničkách, které se objevují na ulicích v různých městech světa. Pilotní projekt se chystá i do Česka! O co se vlastně jedná? Na veřejně přístupném místě se umístí lednička, do níž mohou kolemjdoucí ukládat jídlo, které jim zbylo, či potraviny, o nichž vědí, že je již nedojí. Iniciativa, která by chtěla podobný nápad realizovat v Praze, již jedná s možnými dodavateli potravin a poskytovateli přístřeší pro ledničku či špajz. Více v článku publikovaném v časopise [Respekt](#).

## ZAMĚŘENO NA: plýtvání a ekonomiku

Omezování plýtvání potravinami vede k větší efektivitě, vyšší produktivitě a většímu hospodářskému růstu, uvádí se v nové zprávě organizace WRAP. Ovšem k dosažení takového cíle je zapotřebí, aby spotřebitelé omezili plýtvání potravinami a nápoji na polovinu. V odpadu skončí třetina veškerých potravin, které se na světě vyrobí, přičemž spotřebitelé podle odhadů ročně vyprodukují potravinový odpad v hodnotě přes 400 miliard dolarů. Pokud se však něco nepodnikne, tato suma kvůli stále početnější střední třídě v příštích patnácti letech vzroste na 600 miliard dolarů. Ke střední třídě v současnosti patří asi 2 miliardy obyvatel Země a jejich počet se do roku 2030 více než zdvojnásobí.



Krabička na nedojedené jídlo.

## Z rádia

Půlhodinový pořad [Food Waste Pioneers](#) na rádiu BBC přináší příběhy tří lidí, kteří jedinečným způsobem využívají potravinový „odpad“. Začíná v Zimbabwe, pak míří do Portugalska, aby představil projekt „[Fruta Feia](#)“, a končí na dánské univerzitě.



Fruta Feia neboli „ošklivky“.

## Studie

Nová zpráva WRAP s názvem [Strategies to achieve economic and environmental gains by reducing food waste](#) nám přinese konkrétní příklady, jak můžeme bojovat proti plýtvání na několika frontách, a slibuje obrovský potenciální přínos pro naše peněženky i životní prostředí.

